



СТАРА БЪЛГАРСКА КУХНЯ

По стар български обичай, Ви посрещаме с хляб и сол на трапезата !ПРЕД ХЛЯБА ,ВСИЧКИ СМЕ РАВНИ!

Добруджанска празнична пита

Освежаваща салата с булгур – 400 гр.

*/Денят винаги е по-лек ако започне здравословно!/
/Поглези сетивата си ммм.../*

Свежа салата с кедрови ядки – 400 гр.

/Поглези сетивата си ммм.../

Манастирски постни гозби

Когато варим зеленчуци, на един литър вода слагаме една и половина чаена лъжичка сол – така те ще запазят цвета си. Това не важи само за салатното цвекло и пресния грах. Ако пресолим ястието, оставяме го да кипне, отнемаме тенджерата от огъня, махаме капака и вместо него слагаме кърпа, посипана с брашно, което ще погълне излишната сол. Тенджерата прегоряла гозба поставяме в голям съд с кипяща вода. Махаме капака и покриваме тенджерата с кърпа, краищата на която

Джуркан едър стар фасул. – 400 гр.

(рецептата е от Новоселския манастир “Св. Троица”)

Изчистваме боба, накисваме го от вечерта до сутринта в студена вода с една чаена лъжичка сол. Сваряваме го, като изхвърляме първата вода и наливаме нова студена вода. Варим на умерен огън, докато омекне. Нататък имаме запечено брашънце, червено пиперче и други мурафети. Ръсим с пресно джоджанче ...

Лозови сарми – 400 гр.

Леца по “Светогорски” – 400 гр.

(рецептата е пренесена в Дряновския манастир

“Св. Архангел Михаил” от Света гора)

Киснем лецата във вода. После я варим. Отделно лучец, стъргани домати и скилидки чесънче. Като уври, отнемаме от огъня и поръсваме с червеният пипер, канелата и смленият карамфил. Наливаме топла водичка, слагаме лютите чушлета и разбъркваме с дървена лъжица. Подправяме с малко изцеден лимон ...

Селска вкусна на дядо ми Жеко – 400 гр.

/Още помня веселия ми старец, как си пееше и с лекота сиваше доматино сосче, добавяше лучец, печени чушки и тиквички...ароматът изпълваше одаята а аз омаян слушах цвърченето на манджичката./

Кашичката от картофи и гъби на отец Николай – 400 гр.

/На всеки събор в нашето село имаше пикник. Отец Николай винаги се биеше в гърдите с гозбите си, но да си признае тази ми беше любима. Слагаше лично от неговата градина лучец, моркови, картопки и печурки....Имаше и някаква тайна подправка, която така и не разбрах.../

Джъзната коприва – 400 гр.

С ориз и доматино сосче.

Ориз със сини сливи и праз лек – 400 гр.

Търкулнати чушки – 400 гр.

*Тупнати в брашънце и пръжнати в масълце,
покрай тях малко свежи зеленчуци*

Смесило на фурна – 400 гр.

(рецептата е от Лясковския манастир “Св.св. Петър и Павел“)

В загрято олио последователно запържваме и прехвърляме в тава нарязаният на ситно лук, големи кубчета картофи, малки кубчета моркови, бамята, зеленият боб, граха, на ситно печени чушки, кубчета тиквички и домати. Печем в умерена фурна, докато зеленчуците напълно омекнат.

Баклава – 400 гр.

Цена на пакет:120лв